4月23日のイチオシ！

コロッケ豆知識

【コロッケは高級料理だった？！】

もともとは「クロケット」というフランス料理。
日本に伝わったのは明治時代。正式な西洋料理として
ナイフとフォークで食べていたようです。

【コロッケ作りは大変？！】

ふかしたじゃが芋と炒めたひき肉をあわせ、
丸めて小麦粉、卵、パン粉の衣をつけて
油で揚げます。お手軽なイメージですが、
とても手間のかかる料理です。